



the art of inspiration

DOLCE

HOTELS AND RESORTS®

BY WYNDHAM

BARCELONA RESORT

WWW.DOLCEBARCELONARESORT.COM

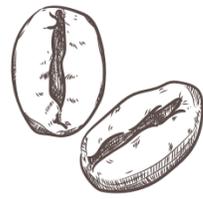
DÉCOUVREZ AVEC NOUS NOUVELLES SAVEURS





NOS PRODUITS BIOLOGIQUES

Notre jardin et l'enthousiasme d'un groupe humain incomparable, font de ce projet ambitieux une réalité dans laquelle nous pouvons offrir à nos événements et restaurants une gastronomie exclusive avec des produits 100% sans produits chimiques.

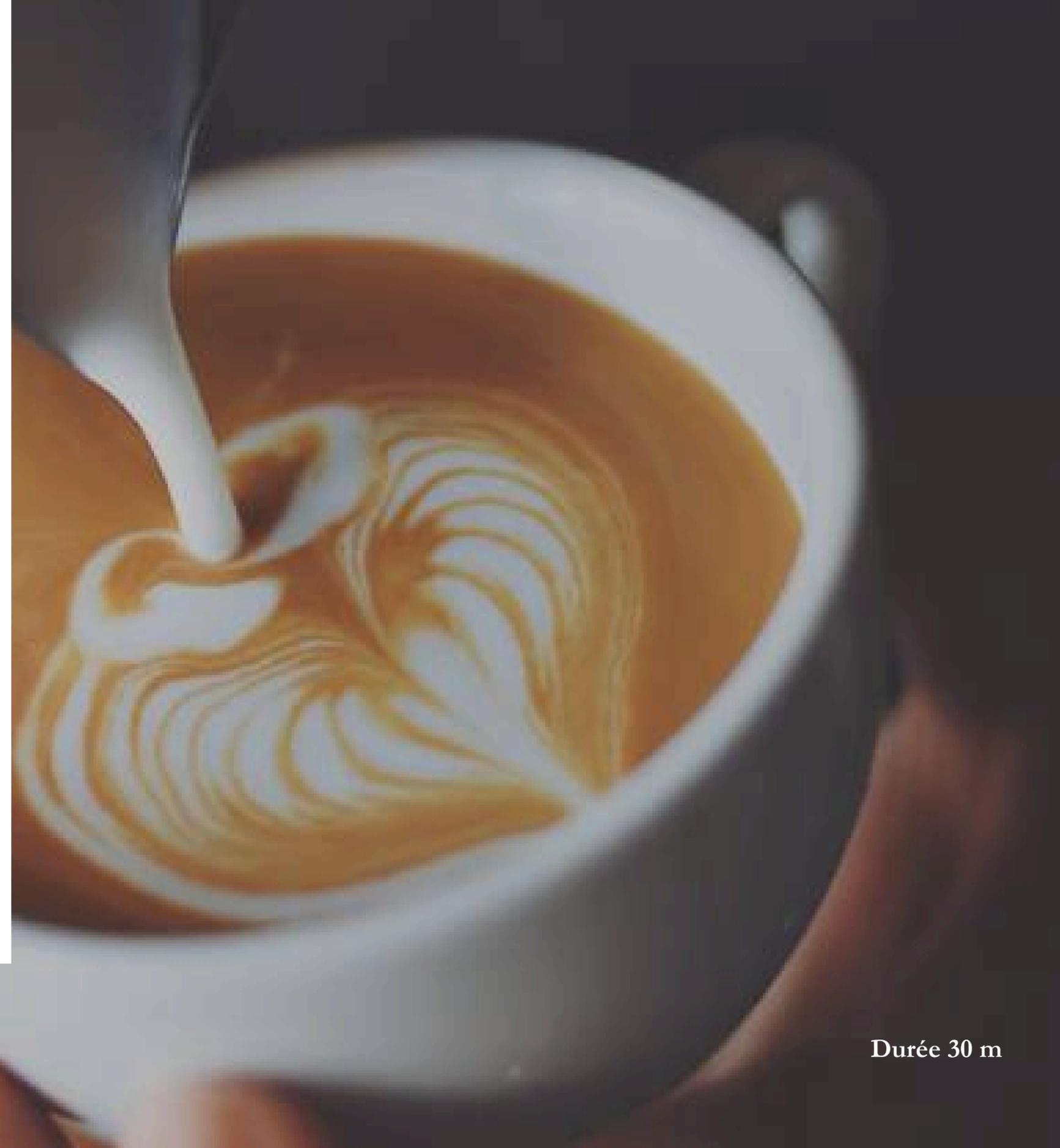


COFFEE BREAK

OPTION 1

Boissons

- Jus de fruits
- Café et Infusions
- Eaux Minérales



COFFEE BREAK

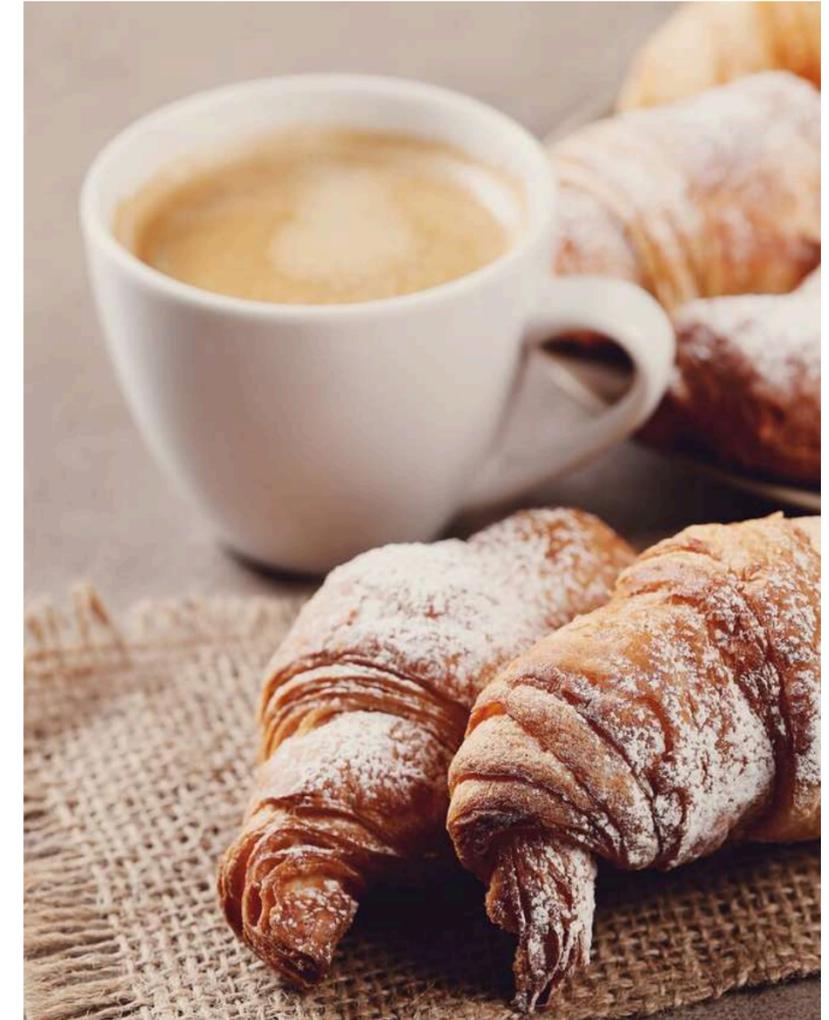
OPTION 2

Boire

- Jus de fruits
- Café et Infusions
- Eaux Minérales

Doux

- Mini-Ensaimada
- Mini Croissant Au Beurre
- Mini Fuet Ciabatta
- Mini brochette de fruits frais
- Flauta au jambon ibérique



Durée 30 minutes

COFFEE BREAK

OPTION 3



Durée 30 minutes

Boire

- Jus de fruits
- Café et Infusions
- Eaux Minérales

Doux

- Mini Ensaimada Avec Verre À Sucre
- Mini beignets au sucre et au chocolat
- Piccolo de jambon ibérique
- Mini Baguet au Jambon de Dinde Braisé, Fromage et Concombre
- Rouleaux de graines entières et de semoule avec guacamole, tomate et Queso Fresco
- Brochette de fruits frais de saison

COFFEE HEALTHY



Boire

- Jus de fruits
- Smoothies aux fruits et légumes de saison
- Café et Infusions
- Eaux Minérales

Repas

- Baguette de saumon au fromage à la crème
- Mini toast à l'avocat et œuf poché
- Noix, yaourt et kiwi
- Biscuits à l'avoine
- Pomme épicée à la cannelle et à l'orange
- Salade d'ananas et groseilles

Durée 30 minutes

FINGER BUFFET

OPTION 1

Spécialités froides

- Foccacia de Roastbeef avec Mostaza
- Omelette de pommes de terre à la moutarde
- Boîtes de salade russe
- Mini Briox avec assortiment de saucisses
- Coca de Recapte
- Pain au saumon suédois avec sauce tartare
- Salade mini raff de tomates et chèvre avec vinaigrette au basilic
- Toasts au houmous épicé
- Volaban de escalibada torta del casar avec du miel d'orange



Spécialités chaudes

- Brochette de saucisses au miel de canne
- Fideua de cèpes

L'heure douce

- Verre de Fruits Frais
- Crème Catalane

Boire

- Vin blanc ou vin rouge DO
- Boissons gazeuses
- Eaux minérales avec et sans gaz



*Proposition valide pour un maximum de 50 personnes.

FINGER BUFFET

OPTION 2

Spécialités froides

- Wrap au saumon et à la roquette
- Roulé viennois de dinde et d'aubergines
- Mini snack du Fuet de Vic
- Mini sandwich aux légumes avec
- Brochette de rôti de thon et pomme aigre
- Assortiment de fromages artisanaux et pains variés
- Sandwich au poulet et aux noix
- Coupe de Salpicon aux Fruits de Mer



Spécialités chaudes

- Risotto aux cèpes et parmesan
- Brochette de Lotte et Courgettes à l'Huile
- Aromatisée aux Plantes
- Bouchées de mini hamburgers avec garnitures



L'heure douce

- Coupe de fruits frais
- Mini Brownies
- Mini gâteau Sacher

Boire

- Vin blanc ou vin rouge DO
- Boissons gazeuses
- Eaux minérales avec et sans gaz

*Proposition valide pour un maximum de 50 personnes.

FINGER BUFFET

OPTION 3

Spécialités froides

- Mini-salade César
- Mini-saumon en dés avec mousse d'agrumes
- Salade de taboulé avec anchois marinés au vinaigre
- Brochette de thon et de mangue
- Empanada galicien
- Brochette de crevettes et de melon
- Salade de pommes, céleri et fromage bleu avec vinaigrette douce
- Sandwich au poulet confit aux herbes fraîches

Spécialités chaudes

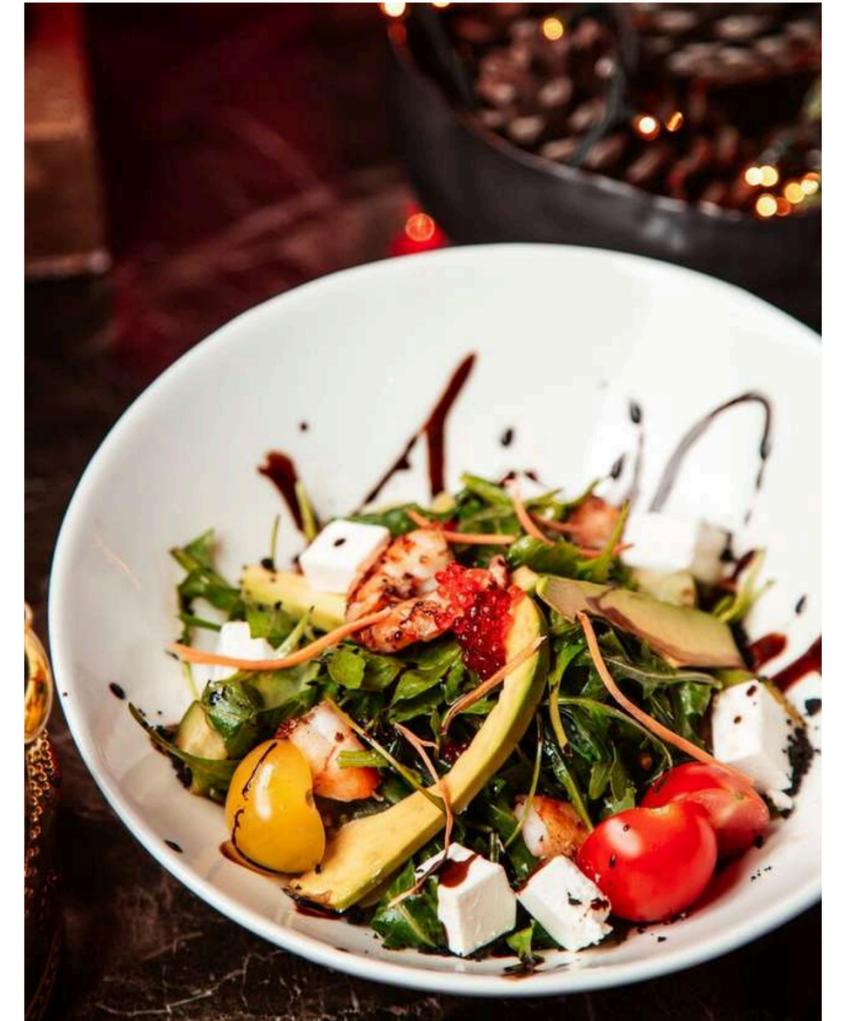
- Cep Fideuá au foie de canard
- Borecks de poulet aux fines épices
- Brochette d'entrecôte et pommes de terre du Pont Neuf

L'heure douce

- Mini gâteau au fromage aux
- Gouttes de fruits frais
- Mini gâteau Santiago

Boire

- Vin blanc ou vin rouge DO
- Boissons gazeuses
- Eaux minérales avec et sans gaz



*Proposition valide pour un maximum de 50 personnes.

FINGER BUFFET

OPTION 4

Spécialités froides

- Salade de mini-dumplings aux raisins secs, au tofu et au saumon norvégien
- Salade de tomates et de fromages frais avec vinaigrette au basilic
- Mini bouchées de jambon ibérique
- Wrap au poulet et au curry
- Roulade de saumon et de wasabi
- Salade de houmous avec tranches de morue et huile de poivre
- Mosaïque de soupes chaudes ou froides (selon la saison)
- Montadito de guacamole et d'anchois
- Bloody Mary à la coque et au poivre

Spécialités chaudes

- Agneau dur aux épices
- Riz noir aux nouilles de seiche
- Casserole aux 4 fromages Gnochi

L'heure douce

- Coupe de fruits frais
- Mousse au chocolat blanc et noir
- Coupe de Tiramisu

Boire

- Vin blanc ou vin rouge DO
- Boissons gazeuses
- Eaux minérales avec et sans gaz



*Proposition valide pour un maximum de 50 personnes.



OPTION 1

BUFFET DE TRAVAIL

➤ Premier buffet

- Salade de légumes et crudités : roquette, radicchio, épinards, mélange, tomates, cornichons, champignons, noix, raisins secs, pruneaux, olives accompagnés de sauce vinaigrette à la moutarde, romesco
- Légumes Coca
- Macaronis à la bolognaise
- Crème de légumes ou soupe froide selon la saison

➤ Secondes du buffet

- Steak de bœuf avec légumes sautés
- Morue à la Llauna

➤ Buffet de desserts

- Crème catalane
- Fruits frais

➤ Magasin

- Vin rosé DO
- Boissons non alcoolisées
- Eau minérale
- Café et infusions



OPCIÓN 2

BUFFET DE TRAVAIL

➤ Premier buffet

- Salade de légumes et crudités : roquette, radicchio, épinards, mélange, tomates, cornichons, champignons, noix, raisins secs, pruneaux, olives accompagnés de sauce vinaigrette à la moutarde, romesco
- Salade d'orange et de cabillaud
- Salade de quinoa et d'avocat
- Velouté de potiron

➤ Secondes du buffet

- Confit de canard avec purée de pommes de terre à l'huile d'olive
- Jarret de veau, mille-feuille de pommes de terre et chips de légumes
- Riz aux légumes

➤ Buffet de desserts

- Crème catalane
- Gâteau au fromage
- Gâteau Sacher

➤ Magasin

- Vin rosé DO
- Boissons non alcoolisées
- Eau minérale
- Café et infusions



OPTION 3

BUFFET DE TRAVAIL

➤ Premier buffet

- Salade de légumes et crudités : roquette, radicchio, épinards, mélange, tomates, cornichons, champignons, noix, raisins secs, pruneaux, olives accompagnés de sauce vinaigrette à la moutarde, romesco
- Salade César
- Dés de saumon fumé avec salade de notre salade du jardin écologique et vinaigrette aux agrumes.
- Gazpacho

➤ Secondes du buffet

- Bœuf tendre avec purée de pommes de terre et oignons confits
- Daurade avec purée et chips de patate douce et légumes sautés
- Légumes grillés avec fromage de chèvre

➤ Buffet de desserts

- Crème catalane
- Tarte au fromage
- Gâteau Sacher

➤ Magasin

- Vin rosé DO
- Boissons non alcoolisées
- Eau minérale
- Café et infusions

MENU TRAVAIL

OPTION 1



> D'abord

Crème de légumes avec des produits de porc ibérique croquants

> Deuxième

Poulet farci, avec parmentier de pommes de terre

> Dessert

Salade de fruits avec fromage frais à tartiner

> Magasin

- Vin blanc ou rouge
- Eau minérale
- Café et infusions

MENU TRAVAIL

OPTION 1



> D'abord

Ravioli de poisson-chèvre avec soupe de mangue et germes de soja

> Deuxième

Jarret de veau avec millefeuille de pommes de terre

> Dessert

“Mel i Mato” avec des fruits secs et des noix

> Magasin

- Vin blanc ou rouge
- Eau minérale
- Café et infusions

MENU TRAVAIL

OPTION 3



➤ D'abord

Cannelloni de poulet rôti avec sauce béchamel à l'huile de truffe

➤ Deuxième

Cabillaud avec samfaina

➤ Dessert

Gâteau Sacher

➤ Magasin

- Vin blanc ou rouge
- Eau minérale
- Café et infusions

MENU TRAVAIL

OPTION 4



➤ D'abord

Dés de saumon fumé avec salade de notre jardin écologique et vinaigrette aux agrumes

➤ Deuxième

Ragoût de bœuf avec purée de pommes de terre et oignons confits

➤ Dessert

Coulant au chocolat avec glace à la vanille

➤ Magasin

- Vin blanc ou rouge
- Eau minérale
- Café et infusions



COCKTAIL

OPTION 1

Collations

- Bâtonnets frits au sel de cèpe
- Croquants au curry

Spécialités froides

- Tartelette de crabe
- Airbag de Jambon Ibérique
- Rouleau de saumon norvégien au Wasabi
- Longe d'Anchois sur Toast au Confit de Tomates
- Salade César Durum
- Tartare de bœuf au parmesan et à la moutarde verte
- Brioche avec délicieux rôti de bœuf, mayonnaise au jalapeño et tranches de tomates

Spécialités chaudes

- Cous Cous et artichauts sautés
- Brochette de gambas et de champignons
- Moelleux de bœuf aux pommes caramélisées

Desserts

- Brochette de fruits naturels de saison
- Mini gaufre avec crème pâtissière et framboise

Magasin

- Vin blanc et vin rouge D.O
- Cava Brut Nature
- Bières alcoolisées et non alcoolisées
- Boissons non alcoolisées
- Eaux minérales
- Café et infusions



COCKTAIL

OPTION 2

Collations

- Cracker aux grains de poivre et aux poivres
- Framboise et brique de poivre de Madagascar

Spécialités froides

- Dés de saumon à la G-VINE
- Lingot de foie gras et poudre de pistache
- Ceviche aux légumes et aux essences orientales
- Bâtonnets de pain roulés dans du jambon ibérique nourri au gland
- Cucurucho de tomate et mousse d'Idiazabal
- Morue et croquant d'anchois de Cantabrie
- Salade César Durum
- Patata Brava » de Sergi Arola (pomme de terre Brava)

Spécialités chaudes

- Lotte en dés au citron vert et au sel noir
- Crème de potiron, truffe Melanosporum et poudre de jambon ibérique
- Dés de bœuf de Galice avec sauté de bœuf et sauce à l'ail
- Brochette de poulet Yakitori à la sauce soja et aux graines de sésame

Desserts

- Chocolat et café Mini Mandela
- Crème catalane au caramel et au citron
- Brochette de fruits frais de saison

Magasin

- Vin blanc et vin rouge D.O
- Cava Brut Nature
- Bières alcoolisées et non alcoolisées
- Boissons non alcoolisées
- Eaux minérales
- Café et infusions



COCKTAIL

OPTION 3

Collations

- Faux olivier noir Cannelle
- Poivre de Madagascar Framboise Brique
- Parmesan, roches d'or, d'argent et de cuivre

Spécialités froides

- Airbag de jambon ibérique
- Pipette de crevettes à la mangue
- Foie Bombon aux framboises
- Tartare de steak avec mousse de moutarde
- Mini Tataki de thon au sésame et à l'avocat
- Poulpe au parmesan et à la pomme de terre
- Saumon au Gin Tonic G-Vine
- Brochette de tomates, Morzarella et feuilles de basilic Capresse
- Macaron avec salade de crevettes et caviar

Spécialités chaudes

- Homard, Sobrasada, pommes de terre et œufs pochés
- Taco Cochinita Pibil
- Lotte en dés au citron vert et au sel noir
- Filet de bœuf en dés à l'ail
- Riz tendre Señorito avec crevettes rouges et cèpes
- Cannelloni truffés

Desserts

- Mini Torrija classique
- Pain, chocolat, huile et sel
- Gâteau au fromage et aux framboises La Viña
- Coupe de fruits frais

Magasin

- Vin blanc et vin rouge D.O
- Cava Brut Nature
- Bières alcoolisées et non alcoolisées
- Boissons non alcoolisées
- Eaux minérales
- Café et infusions



COUPE CAVA

OPTION 1

Collations

- Rochers au fromage en or, argent et cuivre
- Faux cannelle avec olives noires
- Brochette de Caprese avec pipette de basilic

Boire

- Cava Brut Nature
- Vins blancs et rouges
- Bières
- Boissons gazeuses ou jus de fruits
- Eaux minérales



COUPE CAVA

OPTION 2

Collations

- Chips de légumes assortis
- Bâtonnets de fromage et de pistaches
- Bâtonnets de tomates biologiques et de fromage Bocconcini
- Bâtonnet Vic Fuet

Boire

- Cava Brut Nature
- Vins blancs et rouges
- Bières
- Boissons gazeuses ou jus de fruits
- Eaux minérales



COUPE CAVA

OPCIÓN 3

Collations

- Chips de légumes assortis
- Bâtonnet au fromage et aux pistaches
- Chips de plantain frites
- Bâtonnet de Vic Fuet
- Jambon ibérique roulé dans des grissines

Boire

- Cava Brut Nature
- Vins blancs et rouges
- Bières
- Boissons gazeuses ou jus de fruits
- Eaux minérales



APERITIVO

OPTION 1

Apéritif sur table

- Fausses olives noires à la cannelle
- Bâton au fromage et aux pistaches

Spécialités froides

- Mini Bocadito de poulet fumé avec sauce
- Brochette de crevettes et de tomates cerises avec sauce Romesco
- Mini taureau noir Taureau & Rucula Snack
- Brochette de thon au soja et au sésame

Spécialités chaudes

- Brochette de poulet à la sauce Yakitori
- Chafadito au bacon fumé et à l'emmental

Boire

- Vin blanc D.O
- Vin rouge D.O
- Jus de fruits
- Eaux minérales gazeuses et plates



APERITIVO

OPTION 2

Apéritif sur table

- Bâtonnets de pâte feuilletée au parmesan
- Brick aux framboises avec sauce au poivre de Madagascar

Spécialités froides

- Roulé de pain viennois à la dinde et à l'aubergine
- Roulé au saumon norvégien aux herbes et au fromage à la crème
- Mini-pain Fuet et bouchées de pain à la tomate
- Brochette de tomates cerises et de mozzarella

Spécialités chaudes

- Brochette de poulet à la sauce Yakitori
- Chafadito de bacon fumé et d'emmental

Boire

- Vin blanc D.O
- Vin rouge D.O
- Jus de fruits
- Eaux minérales gazeuses et plates



APERITIVO

OPTION 3

Apéritif sur table

- Pain croustillant à l'huile et au sucre
- Chips de bananes frites
- Tagliatelles de pâtes fraîches au gros sel et au sucre

Spécialités chaudes

- Chafadito chaud de longe de porc confite et d'oignons caramélisés
- Mini rouleau de saumon avec yaourt aux 5 épices
- Wonton de bœuf à la sauce Gorgonzola

Spécialités froides

- Copeaux de jambon ibérique roulés dans des grissines au parmesan
- Sandwich au saumon norvégien et au cornichon
- Bocadito de longe de porc ibérique 5 glands
- Brie Montadito avec confiture de violette
- Notre mini-salade César

Boire

- Vino Blanco D.O
- Vino Tinto D.O
- Zumos de frutas
- Aguas Minerales con y sin gas



BANQUET DÉJEUNER / DÎNER

Entrée

- Millefeuille de morue aux tomates fraîches et au basilic
- Tagliatelles aux légumes et aux olives d'Arbequina
- Crème de Trigueros avec Sanfaina de Légumes et Essences de Thym

* Le menu choisi doit être le même pour tous les clients

OPTION 1

Deuxième cours

- Suprême de saumon avec pommes de terre et crème à l'aneth
- Filet de porc à la moutarde douce et pommes de terre fondantes
- Sauté au wok de bœuf et de légumes

Desserts

- Tiramisu au café et à la sauce au cacao amer
- Macédoine de fruits de saison avec réduction d'orange
- Sorbet à la mandarine et à la menthe fraîche

Boire

- Vin blanc et vin rouge D.O
- Cava Brut Nature
- Eaux minérales
- Café et infusions



BANQUET DÉJEUNER / DÎNER

OPTION 2

Entrée

- Légumes grillés avec fromage de chèvre grillé
- Salade de roquette et de fromage Manchego au romarin
- Soupe à la crème de potiron avec jambon ibérique croustillant

* Le menu choisi doit être le même pour tous les clients

Deuxième cours

- Dorade grillée avec parmentier de pommes de terre et réduction de merlot
- Jarret de veau aux champignons dans leur jus
- Confit de canard avec poire caramélisée et réduction d'agrumes

Desserts

- Brochette de fruits sur crème anglaise
- Bouchée Sacher
- Crème glacée aux noisettes Pralinér

Boire

- Vin blanc et vin rouge D.O
- Cava Brut Nature
- Eaux minérales
- Café et infusions



BANQUET DÉJEUNER / DÎNER

OPTION 3

Entrée

- Tartare de tomates, crevettes et son essence
- Salade de saumon fumé, fruits et vinaigrette aux agrumes
- Tartare de thon et guacamole aux pousses vertes

* Le menu choisi doit être le même pour tous les clients

Deuxième cours

- Bar avec fondant de pommes de terre, huile d'herbes et tomates biologiques
- Entrecôte de bœuf avec pommes de terre au four et beurre aux herbes
- Agneau à basse température avec houmous et dés de potiron épicés

Desserts

- Pyramide de chocolat avec coulis de caramel
- Sable aux fraises avec crème anglaise
- Sorbet Pina Colada

Boire

- Vin blanc et vin rouge D.O
- Cava Brut Nature
- Eaux minérales
- Café et infusions



DÎNER DE GALA

OPTION 1

Entrée

- Salade de crevettes avec tranches de mangue et vinaigrette aux fruits rouges
- Côte de saumon mariné sur tartare d'avocat avec noix hachées et fruits secs

Deuxième cours

- Morue salée à la méditerranéenne avec poivrons grillés et hachis de poivrons du Levant
- Jambon de porc ibérique à la pomme de terre crémeuse et à la truffe accompagnée de mini-légumes

Desserts

- Mousse de mangue
- Baies rouges scintillantes

Boire

- Vin Blanc & Vin Rouge DO
- Cava Brut Nature
- Eaux Minérales
- Café et Infusions

* Le menu choisi doit être le même pour tous les clients



DÎNER DE GALA

OPTION 2

Entrée

- Salade de canard, de melon et d'artichauts au miel d'eucalyptus
- Duo de tartares de thon (frais et salé)
- Glace au basilic et salade de wakame

Deuxième cours

- Cochon de lait Compactado aux nuances sucrées
- Bar en crosta de pistache et textures d'orange



Desserts

- « Piemont » avec des textures croquantes de noisettes et de chocolat
- Citroën en textures

* Le menu choisi doit être le même pour tous les clients

Boire

- Vin Blanc & Vin Rouge DO
- Cava Brut Nature
- Eaux Minérales
- Café et Infusions

DÎNER DE GALA

OPTION 3

Entrée

- Salade « Xató » de cabillaud fumé, arbequina et agrumes
- Foie d'oie sur pain pincé, réduction de vin doux et confiture d'oignons aux figues

Deuxième cours

- Filet de veau au Pedro Ximénez et au foie, tranches de truffe fraîche sur risotto de blé
- Filet de bar avec voile de quinoa aux agrumes, mangue et filaments de mangue

Desserts

- Noisette dorée
- Textures des chocolats

Bebida

- Vin Blanc & Vin Rouge DO
- Cava Brut Nature
- Eaux Minérales
- Café et Infusions

* Le menu choisi doit être le même pour tous les clients



NOS CORNERS



"Sweet Dreams Are Made of Cheese"

Buffet de fromages :

Chèvre, Maó, Idiazábal, Teta Gallega, Manchego, Tete De Moine, Tronchón, Muntanyola, Cabrales, Brie, Torta de Casar, Crema De Tupí avec des bières artisanales (accompagnées de divers pains, fruits et noix)



"I Like the way you roll"

Buffet japonais :

Assiettes de Sushi assorties : Makis, Sashimi, nigiri Rouleau de saumon et Wasabi (Accompagné de Soja, Wasabi ou Gingembre confit)



"Keep Woking"

Buffet Wok Oriental & Lekue

Sauté au wok de différents types de pâtes et de sauces orientales en Lekué Al Vapor ; Dimsum SauMai et Momo



"Ostras tú!"

Showcooking De Ostres

Ouvert en ce moment

-

NOS CORNERS



“La Charcutería Moderna”

Buffet de saucisses :

Sélection de charcuteries catalanes et ibériques coupées à l'heure dans des mini-cornets ; charcuteries et fromages sucrés

“Keep Calm it's Vermut time”

Buffet de vermouth

Coques, palourdes, moules marinées, couteaux, anchois de Cantabrie à l'huile d'olive, thon d'Orrio, poulpe, anchois au vinaigre, olives d'Arbequina, olives fendues de Jaen, banderilles, gildes, ail confit, churreria et pommes de terre salées avec sauce Espinaler et vermouth Izaguirre

“Foie is always the answer”

Buffet de foie

- uniquement disponible pour l'option cocktail 3 Terrine de foie aux pistaches, MiCuit de foie à l'armagnac, Foie aux liqueurs douces et Mousse de foie à la gelée de muscat



BOIRE

- Whisky (BALLANTINES, J&B)
- Gin (BEEFEATER, BULLDOG, TANQUERAI)
- Vodka (ABSOLUT, MOSKOVSKAYA)
- Rhum (BARCELO, BRUGAL)
- Tequila (JOSE CUERVO)
- Bière
- Boissons non alcoolisées
- Vins blancs et rouges
- Cava brut

OPEN BAR PREMIUM

- Whisky (BLACK LABEL BLACK LABEL, CARDHU, JACK DANIELS)
- Gin (G'VINE, BOTANIC GIN, MARTIN MILLER'S, GIN MARE)
- Vodka (BELVEDERE, CIROC, GREY GOOSE, ERISTOFF PREMIUM)
- Rhum (ZACAPA 23, CACIQUE, BARCELO AÑEJO)
- Tequila (DON JULIO)
- Mojitos
- Bière
- Boissons non alcoolisées
- Vin blanc et rouge
- Cava brut

PERSONNALISATION

Nous proposons une option personnalisée allant du procès-verbal à la signalétique, en passant par les centres de table, les compositions florales et tous les types de décoration afin d'offrir un service unique. En collaboration avec des professionnels du monde de l'événementiel, notre équipe offre un service proche et personnel, afin que chaque événement soit aussi unique que les rêves de nos clients.

Tous les postes de restauration ont leur propre décoration, ce qui rend chaque événement différent et unique. Nous prenons soin de chaque détail et l'adaptions aux souhaits du client, en jouant avec la couleur de l'entreprise et en tenant compte de tout autre aspect important pour le client. Nous voulons que notre client se sente identifié dans tous les aspects de l'événement, qu'il s'agisse de la gastronomie, de la mise en place...

1

DÉCORATION

Nous offrons la possibilité de personnaliser les arrangements floraux, l'éclairage, les installations artistiques et tous les types de décoration afin d'offrir un service qui rend chaque événement unique.

2

PROCÈS-VERBAUX ET AFFICHES

Nous proposons des procès-verbaux avec logo, allergènes et messages personnalisés. Nous offrons également la possibilité d'obtenir des minutes par le biais de codes QR dans différentes langues.



SERVICES
SUPPLEMENTAIRES



LA DURÉE DES SERVICES :

- Pause café / verre de cava : 30 minutes
- Apéritifs : 45 minutes
- Cocktail, Finger lunch : 2h
- Déjeuner et dîner banquet : 2h30
- Dîner de gala : 3h

MODE DE PAIEMENT

- 20% Paiement anticipé à la confirmation de l'événement
- 50% 20 jours avant l'arrivée ou l'événement
- 30% 7 jours ouvrables avant le jour de la prestation

CONDITIONS GÉNÉRALES

- Le menu choisi doit être le même pour tous les convives
- Nous disposons de menus spécialement conçus pour les régimes spéciaux, les personnes allergiques et les pratiques religieuses
- La décoration et les procès-verbaux ne sont pas inclus dans le prix (veuillez consulter les prix)
- Les prix détaillés peuvent être modifiés si le nombre d'invités est inférieur ou supérieur au nombre spécifié dans la proposition

CONTACT

Events & Groups Manager
Helena Martín
events@dolcebarcelonaesort.com

Tel.: +34 93 775 68 00
www.dolcebarcelonaesort.com

